

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № _____ от «01» сентября 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УДД.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями WorldSkills.

Разработчики:

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «30» августа 2021 г. Председатель ПЦК Коваленко Н.Н. _____</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР Локтева Н.В. _____ «01» сентября 2021г.</p>
---	--

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь со всеми дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Введение в профессию» является формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления.

В результате освоения дисциплины УДД 01 «Введение в профессию» обучающийся должен:

- знать:** - сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
- уметь:** - извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;
- составлять и оформлять технологические документы, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;
- владеть навыками использования компьютерной техники.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ОК11

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -34 часов, в том числе:
– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 34 часа;

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	17
Консультации	4
Итоговая аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УДД 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
Раздел 1. Информационно-мотивирующий		8	
Тема 1.1. История профессии	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Кулинария как наука. Первые кулинарные книги, школы.		
	2 История русской кухни		
	3 Современная кулинария. Перспективы развития отрасли.		
Тема 1.2 Профессиональные требования к личности повара, кондитера	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Знакомство со стандартами: Повар, Кондитер		
	2 Профессиограмма. Условия труда. Медицинские противопоказания.		
	3 Профессиональная этика	4	2,3
	Практические занятия		
№ 1. Анкетирование «Профессия, которую выбрал я». Защита рефератов.			
Раздел 2. Информационно-обучающий		12	
Тема 2.1 Понятие компетенций. Освоение профессиональных компетенций	Содержание учебного материала	2	1,2
	1 Учебные дисциплины, характеристика, межпредметные связи.		
	2 Профессиональные дисциплины и модули; характеристика.		
	3 Организация проведения практических, теоретических занятий. Рекомендации и требования к оформлению конспектов, лабораторных и практических работ.		
	4 Организация проведения учебной и производственной практики. Отчётная документация.	2	2,3
	Практические занятия		
	№ 2. Знакомство с библиотечным фондом, литературой по профессии.		
№ 3. Заполнение отчетной документации			
Тема 2.2 Профессиональный рост	Содержание учебного материала	4	1,2
	1 Выставки, мастер-классы, конкурсы – формы профнаправленности и профессионального роста.		

	2	Порядок и условия проведения.		
	3	Профессиональная переподготовка. Карьерный рост. Смежные профессии.		
	Практические занятия		4	2,3
	№ 3. Мастер-класс			
Раздел 3. Информационно-обобщающий			16	
Тема 3.1 Знакомство с предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала		4	2
	1	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика.		
	2	Рабочее место повара, кондитера.		
	3	Основные требования работодателей к будущему работнику.		
	Практические занятия		4	2,3
№ 4. Экскурсия на предприятие общественного питания				
Тема 3.2 Знакомство с нормативной документацией	Содержание учебного материала		3	1,2
	1	Знакомство со Сборниками рецептов		
	2	Знакомство с технологическими картами		
	Практические занятия		4	
	№ 5. Заполнение технологической документации			
Дифференцированный зачет			2	3
Всего			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое оснащение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4»].–Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил

Дополнительная:

1. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.

2. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, - 400 с.

9. Журнал «Питание и общество».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.